



紙包雞

紙包雞這一味菜，目前雖然是每館子都有，但一般對它，却不覺得陌生。尤其是江浙一帶，由水產產以迄杭州，幾乎沒有一間酒樓無此菜式。所以並不見得新奇。不過話雖如此，假如對這道有研究的人，則其中優劣，大有分別。查紙包雞以杭州為最通行，而杭州各酒樓之製造紙包雞，則又以全香為首創。製法之精良，也為其他各酒樓所不及。如果到杭州吃紙包雞，而吃不到全香的製品，是無異買了冒牌貨而已。

杭州的紙包雞，為什麼以全香為首屈一指，他人望塵不及？原來製紙包雞的方法，表面看來似乎簡單，其法將雞宰後洗淨，用乾布拭乾水份，斬成每塊如兩隻雞大小，再用一種特製香料與紙油等拌勻，然後每塊用上等玉扣紙包裹，有如封包一般，放入滾油中炸。炸至熟後，連紙上碗，吃時才解開紙包。火候不失，雞肉嫩滑，的確是甘脆肥滑，兼而有之。所以這種製法，其實盡人皆能，沒有如何奧妙之處。而不知泡製的雞到工夫，最為巧妙。其關鍵全在火候。火候不足，則雞肉不香，火候過重，又有焦味。尤為難吃。要便火候如初，實難。恰如好廚師，全在廚師的眼光。因為雞塊乃用紙包裹，然後放入油鍋炸的，不能從雞的本色來判斷火候，要點祇有靠經驗。廚師的經驗不足，便會有火候不足或過度之弊了。

此外還有一層，就是炸雞的油。關係也很重要。自然所用之油，是上等生油。但全香都用新油。則炸好之後，雞味必打個折扣。所謂新油，即未經炸過雞的。要使雞味增加，非用新油不可。不可。其或舊油用三分之二，新油用三分之一，則更佳。此種舊油，即是曾經炸過雞的舊油。已有雞的精華。炸時加入雞中，所以特別甘脆。有此原因，全香的紙包雞，能夠特別精美。就是生有舊油所致。也乃始創紙包雞的機。也不止用油特別佳。而用油特別佳。也因紙油日久，雞味醇厚。用油特別佳。他家中不過仿效。那能及他？到杭州吃紙包雞，售價特別昂貴。與他家比較，幾乎高一倍。而且規定半隻雞分作八包。一隻則十六包。別家半隻可能十包。至九包。一隻則為十八包至二十包之間。那末，價錢既昂，包數又少，如

紙包雞

莊白

故事新談

馬來亞的奇風異俗

馬來亞的奇風異俗

馬來亞的奇風異俗

鳴炮致敬

莊白

故事新談

鳴炮致敬

鳴炮致敬

鳴炮致敬

勿做驢夫

莊白

故事新談

勿做驢夫

勿做驢夫

勿做驢夫

繪畫小故事

莊白

故事新談

繪畫小故事

繪畫小故事

繪畫小故事

小浴池

莊白

故事新談

小浴池

小浴池

小浴池

吳母余太夫人榮哀錄

莊白

故事新談

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

勿做驢夫

莊白

故事新談

勿做驢夫

勿做驢夫

勿做驢夫

繪畫小故事

莊白

故事新談

繪畫小故事

繪畫小故事

繪畫小故事

小浴池

莊白

故事新談

小浴池

小浴池

小浴池

吳母余太夫人榮哀錄

莊白

故事新談

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

勿做驢夫

莊白

故事新談

勿做驢夫

勿做驢夫

勿做驢夫

繪畫小故事

莊白

故事新談

繪畫小故事

繪畫小故事

繪畫小故事

小浴池

莊白

故事新談

小浴池

小浴池

小浴池

吳母余太夫人榮哀錄

莊白

故事新談

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

勿做驢夫

莊白

故事新談

勿做驢夫

勿做驢夫

勿做驢夫

繪畫小故事

莊白

故事新談

繪畫小故事

繪畫小故事

繪畫小故事

小浴池

莊白

故事新談

小浴池

小浴池

小浴池

吳母余太夫人榮哀錄

莊白

故事新談

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

吳母余太夫人榮哀錄

勿做驢夫

莊白

故事新談

勿做驢夫

勿做驢夫

勿做驢夫

繪畫小故事

莊白

故事新談

繪畫小故事

繪畫小故事

繪畫小故事

小浴池

莊白

故事新談

小浴池

小浴池

小浴池